

# MADEN

---

*Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.*

På SYV NI 13 er konceptet Social Dining, også kaldet deleretter. Der smages i fællesskab på de forskellige serveringer, som løbende præsenteres ved bordet. Det sker i det tempo, som passer jer, og retterne i den sammenhæng, som kokken anbefaler.

## 3 SNACKS OG 7 DELERETTER – 497,-

OSTE RAVIOLI – RICOTTA – SYLTEDE PERLELØG

MARINERET TASKEKRABBE – FERMENTERET FENNIKEL – FRISKOST

TÆRTE – SPRØDT GRØNT FRA YDUNS HAVE – PURLØGSMAYONNAISE

STEGT KAMMUSLING – FYLDT CITRONSAUCE – ØRREDROGN

GRAVAD KALV – ROMESCO SAUCE – ARLA UNIKA GNALLING

SMØRDAMPET SPIDSKÅL – BLANQUETTE SAUCE – SPRØDE HAVGUS CHIPS

GLAD GRIS – SAUCE PÅ RISTET KYLLING – RABARBER

RØDDER I TEKSTURER – SYLTEDE GRØNNE JORDBÆR – FRITERET KAPERS

SAMSØ KARTOFLER – LUFTIG LØVSTIKKE – "FALSK JORD"

JORDBÆR – HYLDEBLOMST SORBET – LUFTIG KOLDSKÅL – KARAMELLISERET CHOKOLADE

## 3 SNACKS OG 4 DELERETTER – 397,-

OSTE RAVIOLI – RICOTTA – SYLTEDE PERLELØG

MARINERET TASKEKRABBE – FERMENTERET FENNIKEL – FRISKOST

TÆRTE – SPRØDT GRØNT FRA YDUNS HAVE – PURLØGSMAYONNAISE

GRAVAD KALV – ROMESCO SAUCE – ARLA UNIKA GNALLING



SMØRDAMPET SPIDSKÅL – BLANQUETTE SAUCE – SPRØDE HAVGUS CHIPS

GLAD BERTEL GRIS – SAUCE PÅ RISTET KYLLING – RABARBER

SAMSØ KARTOFLER – LUFTIG LØVSTIKKE – "FALSK JORD"

# VIN


FANDT DU IKKE DET DU MANGLEDE, SÅ SPØRG TJENEREN EFTER KÆLDERKORTET.

 **VINMENU** MED 3 GLAS – 285,-  
 **OPGRADERET VINMENU** MED 3 GLAS – 395,-

TILKØB AF DESSERTVIN 80,- / **SAFTMENU** MED 3 GLAS – 175,-

## BOBLER


 CAVA CASTELL DE FADES – 85,- / 425,-  
CAVA BRUT NATURE NV., CATALONIEN – SPANIEN


 CHAMPAGNE RESERVE – 135,- / 645,-  
EXTRA BRUT, THIERRY FOURNIER NV. – FRANKRIG

## HVID

URBAN RIESLING – 90,- / 465,-  
NIK WEIS 2022, MOSEL – TYSKLAND

POUILLY FUME – 590,-  
JEAN PABIOT 2022  
FINES CAILLOTTES, LOIRE – FRANKRIG


 CHARDONNAY V. VIGNES – 95,- / 475,-  
LA GRANDE COLOMBE 2022, PAYS D'OC – FRANKRIG

 BOURGOGNE BLANC – 135,- / 650,-  
CLOS DE LA PERRIÈRE 2022  
MOULIN AUX MOINES – FRANKRIG

ORANGE VIN – 95,- / 485,-  
CHARLES FREY 2022, GEWURZTRAMINER  
ALSACE – FRANKRIG

## RØD

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – 80,- / 395,-  
TOR DEL COLLE RISERVA 2020, ABRUZZO – ITALIEN

 BOURGOGNE PINOT NOIR – 145,- / 665,-  
DOMAIN CHASSELAY 2021, BEAUJOLAIS – FRANKRIG

 TERROIR SENSE FRONTERES – 105,- / 525,-  
GARNACHA 2021, MONTSANT – SPANIEN

LALANDE DE POMEROL – 535,-  
CHÂTEAU MONCETS 2018, BORDEAUX – FRANKRIG

## ROSÈ

WHISPERING ANGEL – 90,- / 495,-  
MAGNUM – 990,- / DB. MG. – 1980,-  
CHÂTEAU D'ESCLANS 2022, PROVENCE – FRANKRIG

ROSÈ D'ANJOU 2022 – 80,- / 395,-  
PIERRE BRÈVIN, LOIRE – FRANKRIG

## ØL

EBELTOFT WILDFLOWER IPA – 55,- / 75,-  
SVANEKE BRYGHUS CLASSIC – 49,- / 70,-  
LILLE 25CL / STOR 40CL

MIKKELLER DRINK'IN THE SUN 0,3 % 33CL – 70,-  
DON'T WORRY PALE ALE 0,5 % 33CL – 70,-

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ – 95,-  
LEMONCELLO "SPRITZ" – 95,-  
LEMONCELLO, CAVA, CITRONSUKUM

SAMSØ GIN & TONIC – 90,-  
SAMS ORANGEMYRE GIN, TONIC OG TØRRET CITRUS

## AARHUS – 95,-

BOURBON, PIMMS, CITRON, CERES, ARNBITTER

PORTER ESPRESSO MARTINI – 90,-  
VODKA, KAFFELIKØR, PORTERSIRUP OG ENEBÆR

## SODAVAND <sup>33CL</sup>

PEPSI, PEPSI MAX, FAXE KONDI,  
BIE's HYLDEBLØMST  
35,-